



Fiche technique

CLIENT.FIC.001 v6

Créé le : 28/04/2009 - MAJ le : 27/07/2023

/

Fournisseur

FROMAGERIE DE LA LEMANCE
Z.A. DU HAUT AGENAIS
47 500 MONTAYRAL

N° Agrément sanitaire

FR 18.194.050 CE

Code emballer

EMB 18194J

Nom du produit

Panna Cotta bio Framboise La Lémance x2

Code article

3040

Nomenclature douanière

1901909900

Date de mise à jour

07/03/2024

Présentation

Dessert lacté pasteurisé bio avec son caps coulis à napper

Certifié par FR-BIO-01

Fabriqué par la fromagerie Cloche d'Or

Description du produit

Nature du lait	Vache
Origine lait	France
Traitement subi	Pasteurisé
Poids net (g)	240
Poids brut (g)	274
DDM Fabrication	30 jours
DDM Garantie entrepôt	18 jours
Conservation	+0°C et +6°C

Ingrédients

PANNA COTTA 100g: LAIT écrémé* (origine France), CREME* (origine France) (29%), sucre pure canne*, amidon de manioc, gélifiant: pectine.

COULIS DE FRAMBOISE 20g: purée de framboises* (60%), sucre pure canne*, eau.

Caractéristiques Organoleptiques

Texture	Crèmeuse, gélifiée
Couleur	Blanc
Goût/Arome	framboise

Spécifications physiques

Longueur (mm)	16
Largeur (mm)	7,5
Hauteur (mm)	8,3

Conditionnement

Emballage du produit	Pot plastique - opercule imprimé
Colisage	4
Gencod	3760013202903
Gencod colis	13760013202900
Poids brut colis (g)	1099
Dimensions colis (mm)	306x178x88
Nbre de colis par couche	12
Nbre de couches par palette	10
Nbre de colis par palette	120
Dimensions Palette (cm)	120x80x102
Poids Palette (kg)	156,88
Gencod Palette	23760013202907

Visuel



Analyse Nutritionnelle (100g)

Valeurs énergétiques	613 kJ / 146 Kcal
Matières Grasses (dont AGS)	7,5g (4,8g)
Glucides (dont Sucres)	17g (15g)
Protéines	2,4g
Sel	10,0%



Fiche technique

CLIENT.FIC.001 v6

Créé le : 28/04/2009 - MAJ le : 27/07/2023

/

Spécifications microbiologiques

Listeria Monocytogenes	Absence dans 25g	
Entérotoxine Staphylococcique si Staph. A > 10 ⁵	Absence dans 25g	
Escherichia Coli	m = 10 ufc/g M = 100 ufc/g	n = 5 c = 2
Staphylococcus à coagulase +	m = 100 ufc/g M = 1 000 ufc/g	n = 5 c = 2
*Conformément au RÈGLEMENT (CE) N°1441/2007 modifiant le règlement (CE) n°2073/2005		

Allergènes

Arachides et dérivés	Absence
Crustacés et dérivés	Absence
Céleri et dérivés	Absence
Fruits à coque et dérivés	Absence
Gluten et dérivés	Absence
Lait et dérivés	Présence
Lupin et dérivés	Absence
Mollusques et dérivés	Absence
Moutarde et dérivés	Absence
Œufs et dérivés	Absence
Poissons et dérivés	Absence
Soja et dérivés	Absence
Sulfites et dérivés	Absence
Sésame et dérivés	Absence

Informations complémentaires

Produit garanti sans OGM et non ionisé

Conseils de préparation

Produit prêt à consommer